BnF Gallica

150 món n chay / bà Pham Gia Chang

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

{BnF Gallica

Pham, Gia Chang. Auteur du texte. 150 món n chay / bà Pham Gia Chang. 1951.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :
- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d’une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».
- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l’exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.
- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter
utilisation.commerciale@bnf.fr.

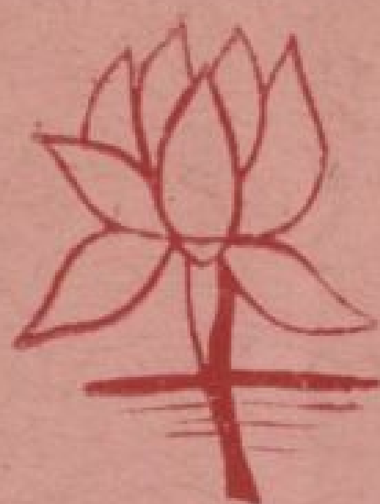
TỦ SÁCH NỮ CÔNG

Bà Phạm - gia - Chang



150 MÓN ĂN CHAY





In nghìn thứ nhất
Tác giả giữ bản quyền

1951

8°
Indochine
2804

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

TỦ SÁCH NỮ CÔNG

Bà Phạm-gia-Chang

150 MÓN ĂN CHAY

In lần thứ nhất

Tác giả giữ bản quyền

1951

8° Indoch
2804

*Sách này in xong ngày
6-10-51 tại nhà in MINH-
TUẤN, 15 phố Trần -
Nhân-Tôn. — Hà-nội*

Mục lục

— Phần thứ nhất :

Các món gia vị để dành quanh năm

— Phần thứ hai :

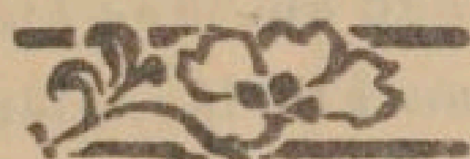
Các món ăn thường.

— Phần thứ ba :

Các món cỗ bát nem chả.

— Phần thứ tư :

Các món xôi chè bánh mứt.



Các món ăn chay

LỜI NÓI ĐẦU

TỪ khi Phật-Giáo chấn-hưng, nước ta từ thành thị đến thôn quê, một phần lớn, các cụ, các ông, các bà, thậm chí các em nhỏ cũng tâm thành tưởng niệm, mong sao thấu đáo đến cõi cao siêu của đạo Phật.

Theo phương châm của nhà Phật là giới sát, nên những ngày tuần tiết, vọng đàn, phần đông đều dùng chay cả, nhưng khó một nỗi các món ăn chay đều là các thứ rau đậu, nếu không làm khéo thì nhạt nhẽo khó ăn. Tác giả vừa sưu tầm, vừa sáng kiến trong một thời gian khá lâu, viết thành quyền sách này, mong sao bồ khuyết một phần nào vào các món ăn chay đề các giới phật-tử trong những ngày chay giới dùng cho tiện.

Sau nữa bà con ta dùng thịt cá cả tuần, thỉnh thoảng cũng nên ăn chay một bữa cho nó thanh tâm, cũng là một cách bồ ích cho cơ thề.

Trung-Tú
PHẠM-GIA-CHANG

Phần thứ nhất.

Các món gia vị

1 — TẦU PHÙ NHỰ (*chao tàu*).

Đậu phù nhự là một món ăn chay rất dễ ăn, và bổ, song phần nhiều ta không biết làm nên phải mua đắt.

Đậu phụ (*đậu hủ*) mua đằng ép kỹ chắc miếng, cắt miếng vuông như quân cờ, lấy giấy bản thấm cho ráo nước, rồi bầy rải ra cái sàng thưa, miếng nọ cách miếng kia một ít cho thoáng, dùng lá ngải phủ lên rồi lấy cái sàng khác úp lên, treo vào nơi thoáng gió, trong hai đêm ngày bỏ ra, thấy mặt đậu có mốc, và ngửi thiu thiu mới tốt. Muối rang tán nhỏ sát đều khắp mặt trên dưới chung quanh miếng đậu, sát song sếp vào thẩu thủy tinh hay hũ sành rộng miệng, phải sếp nhẹ tay kẻo rụng mất muối bám chung quanh, lấy rượu ta trắng đổ ngập mặt đậu.

Lấy nắp đậy kín, ngoài chát một lần vữa (trộn vôi cát) cho thật kín như chát mắm để lâu vậy. Muối như thế độ nửa tháng thì dùng được.

2 — TƯƠNG NGỌT. (Cư Đà)

Gạo nếp giã dối, vo rồi ngâm một đêm, sáng mai vớt ra dá rội lại nước lã, cho vào chõ đồ thành sôi, rỡ ra đá cho nguội; khi nguội rồi, sẽ dùng vào chậu nước to, cho hột nọ khỏi dính vào hột kia, tãi ra cho róc hết nước, đổ vào nia, lấy đũa dặt cho đều, lấy cái nia khác úp lên trên phủ vài cái chiếu cho nồng, sáng

nào cũng phải mở ra vẩy mồ hôi cái nia trên đi, và lấy đũa đảo mốc cho nó khỏi bết, thấy có giọt mồ hôi nào trên mặt mốc phải lấy khăn sạch thấm ngay kẻo thành mốc lông thì sẽ đen lại, và xấu tương. Ba ngày mốc đã rậy, thì phải đem đỗ tương (đỗ nành) sàng bột nhón ra nhón, nhỏ ra nhỏ, đem vo đi để ráo, sắp chảo để rang đỗ, lửa nhỏ, đỗ chín âm ỷ, sao cho vỏ ngoài hơi hanh vàng, đều một loạt như nhau, bóp trong ròn tan và cũng mầu vàng tươi thì tương mới đẹp, rang non đỗ, tương sẽ chua, già quá đen cháy, tương đắng, vậy rang đỗ nên chú ý.

Cho đỗ đã rang vào cối giã nhỏ, cho vào nồi nước lã, và đun lên, sôi vài dạo bắc ra để nguội đổ vào chum ngâm (chum phải chọn cái nào nung già tương mới ngọt). Mùa hè ngâm đỗ 7 ngày 7 đêm, mùa lạnh giời, đỗ phải ngâm quá lên một ngày nữa, và mốc phải chùm thêm chăn mới chóng rậy. Tương chính mùa thì nên làm vào tháng sáu đến tháng tám thì ngon hơn.

Ngày nào cũng phải xem, và sảo đều mốc lên ; đến ngày thứ bẩy mốc đã vàng đều mọi hột, bấy giờ lấy tay vun thành đống, nếu khô nên lấy ít nước đỗ tương vẩy qua cho mềm tay, và đắp thành đống chặt chẽ, gọi là ủ mốc mật, hôm sau lại mở ra và trộn đều bấy giờ hột mốc ở giữa đống, sắc thâm thẫm và nhấm ngọt như mật, là triệu chứng tương ngọt lắm, cứ ủ thế cho đến hôm ngả.

Ngả tương là luyện mốc và nước đỗ, vào với nhau và tra muối vừa.

Trước khi ngả nửa ngày đem mốc ra hong qua nắng, cho kiến có con nào nó bò đi, đoạn đun nồi to nước sôi để nguội, ước lượng sâm sấp mặt mốc là được, cho vào vài bát muối cho vừa mặn, bỏ mốc vào muối và phơi ra nắng (muối này phải nhỏ tinh)

Như có mẫu mực sẵn, phải nhớ thì tương mới ngọt, là « nước ngâm đỗ phải là nước mưa, 1 bát đậu là 3 bát gạo, 1 đậu bốn nước, *(đong gạt đấu gạo)* không kể nước muối mốc.

mười tương hai muối » nếu ăn nhạt thì mười một tương hai muối, có câu vì, «mốc rậy thì đỗ mới rang, mười tương hai muối, ngọt như đường ». Nước đồ phải đúng ngày ngả thì không có mùi.

Ngả song chua ngọt, nếm đã có thể biết được, song phải từ 15 hôm giở ra dùng mới tốt; sáng nào cũng phải lấy cái gậy to mà quấy it ra là 15 phút, rồi mở ra căng vải màn mà phơi ra chỗ dại nắng.

Dùng chay thì tương là đầu vị, chum tương ngọt có khi chỉ cần đĩa rau muống non, đĩa đậu rán ròn là song một bữa cơm ngon lành.

3 — TƯƠNG Ô MAI (Mơ).

Quả mơ chín cây hấp chín, bỏ vào rổ mau mắt, xát cho bột xuống hết ở liễn dưới, cái bột đó cho vào chảo, chế đường tây cho ngòn ngọt, muối vừa mằn mặn, 1 chút rượu ta đem đun sôi kỹ, nếu dùng được cay thì cho it ớt, đoạn dồn vào những lọ nhỡ, độ vài ba bận dùng thì hơn, vì thứ này dùng dở dang hay bị mốc, dồn đầy lọ, đồ lên trên miệng lọ một lượt dầu lạc hay dầu sa-lách, nút kín chằng kỹ bằng giây thép rồi xếp vào nồi, đồ nước đến vai lọ, đun sôi độ 15 phút để nguội sẽ vớt ra, cất vào chỗ mát dùng quanh năm. Tương này để làm các thứ nước chấm, và chế vào các món sào chua ngọt chay hay mặn đều ngon cả.

4 — TƯƠNG SẤU

Quả sấu xanh gọt vỏ rửa sạch, bỏ vào hấp chín, và cũng sát lấy bột và theo như tương mơ mà làm, cách dùng cũng như tương ô mai.

5 — TƯƠNG ỚT

Ớt bồ đỏi bỏ hột ra, phơi khô sấy ròn giã nhỏ đóng vào

chai dùng dần, còn vỏ bỏ hấp lên cho chín, rồi cũng cả lấy hột như tương sấu, và cũng cho đường muối rượu như tương sấu.

6 — OM CHÁM ĐEN

Chám tươi mua về cho vào cái thùng, với một dúm muối, rồi lấy tay sát mạnh, cho hết phấn ngoài, nước muối mằn mặn đun nóng già tay, rồi đổ vào liền chám đã rửa sạch, nửa ngày ăn được.

7 — TƯƠNG CÀ CHUA

(Cà chua lọ)

Cà chua tây chín bổ đôi vẩy hết hột, còn thịt cho vào sào chín, để nguội cho vào cái rổ lọc mà sát bột xuống liền dưới, rồi cũng canh như tương ô mai, nhưng khác là không phải cho đường rượu, và cũng đổ vào chai đổ dầu lên trên và buộc như tương ô mai, cà chua này dùng rất tiện, và làm nổi vị các món chay lên, song cũng nên để vào lọ nhỏ dùng chóng hết thì hơn, vì nó cũng hay mốc như các tương kia.

8 — CÀ CHUA MUỐI

Đun nước muối thật mặn để nguội, cà chua chín tới để cả núm lau sạch sếp úp vào vại, trên cái vỉ cho khỏi nổi, đổ ngập nước muối, trên đổ một lượt dầu ăn lên phủ kín mặt vại ăn quanh năm vẫn ngon như cà tươi, song phải để ý, nếu mặt dầu nở, khi giời vào cà mất ngon.

9 — NÉN CÀ.

Trẻ nén cà, già muối dưa. Ý nghĩa câu đó chỉ cho ta biết là cà phải năng nén thì mới ngon, cà bát hay cà pháo nhất cuống đừng cắt phạm vào thịt quả, cà sẽ bị ủng, rửa cà cho sạch để ráo, muối cà bát cứ mỗi quả là phải đắp cho đầy cái núm của

nò muối, đắp muối xong quả nào sếp thứ tự vào vại quả ấy, sếp hết thì chặn cái vỉ, đề cái gỗ chữ thập nén cà lên, rồi cho hòn đá nặng nén, độ một ngày nước sẽ chẩy ra dềnh lên mặt cà (nhớ giã vào một củ diềng to cho thơm).

Cà pháo thì cứ năm cà một muối đầy, sóc đều, đổ vào vại, và cũng phai nặng nén thì cà mới dòn, cà đã được ăn muốn cho ngon hơn thì cắt quả cà ra làm đôi bỏ hột rồi ngâm vào nước sì dầu, hay muốn ngâm với nước tương ngọt cũng được, dùng với canh rất dễ ăn.

10 — MUỐI DƯA CẢI.

Dưa cải xen nén hay muối đều ngon hơn các thứ dưa khác. Song làm phải nhẹ tay vì dưa bị rầu hay khú.

Dưa muối sồi, phải chẻ và thái ngắn bằng đốt rưỡi ngón tay, rửa sạch dùng nước nóng tay, hòa muối vừa, cho dưa vào mà muối thì chóng vàng, và chóng chua, muốn chóng chua hơn, hòa it nước dưa cũ chỉ một ngày đã ăn được.

11 — DƯA NÉN.

Nén phần nhiều nén cả cây. Cải tầu, cải xen, cải ngồng đã già bánh tẻ (lá bắt đầu vàng) thì nén ngon nhất, đem phơi heo héo, nhặt những lá úa bỏ đi, gốc bổ ra làm tư cho chóng ngấm muối, rửa cả cây, nhưng phải rửa rất sạch vì dưa khú phần nhiều là rửa dối, để róc nước sẽ nén, cứ một lượt dưa thì rắc một lượt mỏng muối, cứ rải dưa rắc muối đến hết thì đây vỉ lên, và cũng nén như nén cà, nếu là mùa mía thì chẻ mấy dẫn mía lót dưới và cài trên dưa, sẽ chóng vàng và dẻo, nếu không, hòa vào it mật cho chóng chua.

12 — DƯA CẢI BẮP, DƯA CẦN

Cải bắp và cần cùng một mùa nên hai thứ muốn muối riêng, hay muối chung cũng ngon, cải bắp phải thái thật nhỏ, dưa

cần thái dài độ đốt rưỡi ngón tay, và cũng muối như dưa cải muối sổi, nhớ cho rau răm cho thơm.

13 — CỦ CẢI DẦM.

Củ cải non gọt bỏ rễ, chỗ đen đi, sắt ba và mỗi miếng bổ dọc làm sáu, ngâm qua ít nước phèn để cho sau gầm được ròn. và trắng, rội lại cho nó khỏi chua, rồi rải ra sàng thưa, phơi nắng cho khô, tai tái là được, nếu không có nắng, mà nhà có lo than tây sấy càng chẳng và chóng khô, nước mắm trắng ngon, cho vài thìa đường đun sôi để nguội sẽ đổ vào liền củ cải, thỉnh thoảng lại sóc đều cho nó ngấm, khi nào miếng củ cải nở gần như lúc tươi, nếm ròn đến lõi mà nước mắm thấm khô cả mấy là khéo, cứ thế để dùng dần hàng tháng không hỏng (song phải để ý phơi khô bảy phần mười) hãy ngâm mới để được lâu.

14 — SÚP LƠ, SU HÀO, DƯA GANG, CẢI BẮP NÉN.

Dưa gang, su hào soa muối để một đêm cho chẩy bớt nước, và cũng nén như nén cà, cho đậm muối thì mới để được lâu,, khi nén đã ăn được, muốn giống như ca-la-thầu của tầu, thì cho vào hắc-si-dầu mà ngâm, hay ngâm nước tương ngọt cũng ngon lắm.

15 — DƯA GÓP.

Đu đủ xanh, su hào, củ cải, súp lơ, gừng, cà rốt, tỉa thành hoa lá cho đẹp, dứa (quả thơm) cắt miếng ra, đều rải ra sàng thưa phơi tai tái, nước mắm trắng ngon, đường trắng cho vào nếm ngòn ngọt, đun sôi để nguội, cho vài cái nụ đinh hương, mấy hột hồ tiêu, mấy quả ớt bổ ra cắt quả chám, cho vào thầu thủy tinh, đổ nước mắm sâm sấp, ngâm độ dăm hôm thì ăn được.

16 — Ủ GIÁ ĐỖ.

Đậu xanh, hay đậu nào cũng được, song giá đậu xanh thì ngon hơn các thứ đậu khác.

Đỗ ngâm cả hột, một lát rồi sát kỹ, vào thành dá cho nó mỏng bớt vỏ thì giá chóng nở, cho vào cái nồi đất to (gọi là nồi hông) cứ rắc một lượt đỗ lại một lượt lá tre, nếu làm nhiều thì cho đỗ xuống dưới, rồi độ một 1 phần tư đỗ, trên cài lá tre cho chặt, trên cài những thanh tre mỏng rồi một ngày hai lần cho uống nước (uống tức là sáng chiều, đổ nước lã sạch ngâm độ nửa giờ, rồi chắt hết đi) úp lên ba hòn gạch, vào chỗ mát, nếu có cái đá bằng gỗ để lên thì càng cao ráo, trong 4 hôm, vào giời nóng thì giá đã dài, thăm thấy giá nở đều moi hột, cạng giá mập dài là ủ khéo, giỡ ra cái sàng thưa mắt, sẩy một lát, vỏ ra đằng vỏ, giá ra đằng giá là dùng được.

17 — DƯA GIÁ

Giá rửa sạch, cấu cái cuống đen đi, thái chỉ ít diềng, trộn với giá, hoà muối với nước nếm vừa mằn mặn cho giá vào muố độ 1 ngày thì dùng được.

18 — DƯA CHUỘT NGÂM DẤM.

Dưa chuột con bao tử, hay dưa to thì cắt t⸗ẻ bỏ ruột, pha hình quả c hám, ớt cả quả bỏ núm ngâm với dấm và ít đường, vài hôm dùng được.

19 — DƯA KHOAI.

Khoai khôn hay dọc mùng, tước sơ rửa, cắt ngắn ch- mỏng ra, bóp với muối lá chanh thái chỉ, ủ vào liễn 1 ngày th- chua.

20 — DƯA THẬP CẨM NGÂM DẤM.

Đu đủ, xu hào, súp lơ, dưa chuột, cà rốt, ớt, củ cải, đậu hòa lan non, đậu vàng, dứa phơi, thái tỉa hoa lá cho đẹp phơi tái, rửa sạch cho dấm đường ngâm vài hôm ăn được dùng với nem hay thang.

* * *

Phần thứ hai

Các món ăn thường

21 — THỊT CHAY

Măng khô củ đắng non ngâm từ hôm trước, thay cho trong nước, luộc vài lần bấm rử, sẽ bỏ ra, thái như miếng thịt ngâm nước gio tầu 2 giờ, rồi rửa sạch nấu theo món, vi dụ nấu bóng thái vát vuông, nấu miến thái chỉ ra, và cho mì chính (bột nấu) dầu, sáng sáu, sào cho thấm, sẽ để nấu các món, ăn cũng đậm đà, không kém gì thịt và trông nồi bát nấu lên.

22 — NƯỚC DÙNG.

Cần nồi nước dùng cho ngọt, thì mỏn ăn mới ngon, thường thường nước dùng hay dùng bằng dừa và lạc giã ra lấy nước cốt, nhưng trông nước không được trong trẻo, mà ăn nhiều chất dầu quá có khi bị đầy, vậy khi nào nấu chay thì nên dùng giá đỗ, hay các thứ rau đậu như su hào, cải bắp, quả đỗ vàng, xanh, đu đủ khoai tây v.v... như một nồi súp rau, hầm kỹ cho dúm muối gạn ra cho trong trẻo, khi nấu cỗ pha thêm bột nấu ngọt, thì cũng không kém gì nồi nước dùng thịt, mà lại thanh khiết nữa ; mỳ chính (bột nấu) cũng là một món chay vì là chất ngọt hóa học.

23 — ĐẬU NHỒI SỐT CÀ CHUA

Đậu phụ (đậu hủ) cắt vuông, rán vàng, đem ra moi ruột nhồi nhân vào (nhân làm bằng đậu sống, lạc rang giã, nấm

hương sáng sáu, mỳ chính, hồ tiêu, bột luyện nhuyễn, cho vài hột muối đoạn nhồi vào trong miếng đậu, cho vào rán lại, rồi cho sốt cà chua vào, nếm, vừa đun rừ, cho ra đĩa, rắc rau mùi lên trên.

24 — ĐẬU HẤP

Đậu phụ sống, cũng nhồi nhân như trên, trên mặt đậu lại rắc thêm ít nhân và rưới ít sốt cà chua cho lên hấp ăn nóng.

25 — ĐẬU RÁN DIM

Đậu phụ rán non, bỏ vào nước lã đun mềm rồi cho cà chua bỏ hột, rầm rừ rưới ít dầu, tương ngọt nếm vừa bắc ra.

26 — ĐẬU NẤU GIẢ BA BA

Đậu cắt con chì rán vàng, chuối xanh tước vỏ cắt làm ba, bổ tư, ngâm nước khế hay chanh, cho trắng, bỏ luộc chín, mộc nhĩ ngâm để cả tai to cắt đôi, măng khô làm giả thịt, thái vát ngang, cà chua tây bổ đôi bỏ hột cho vào nồi với nước lã đun sôi tán cà chua bỏ vỏ (nếu không phải mùa cà thì tán quả chua khác hay cà chua lọ vậy). Lọc vào ít nghệ giã để lấy mầu, rồi đun kỹ, nước đỏ sâm sấp là vừa, đậu phụ sống, lạc rang giã, nấm hương, mỳ chính, ít bột mỳ luyện nhuyễn cho sáng sáu, muối, viên thành từng viên rán vàng rồi cũng cho vào nồi ba ba, đun sôi sánh nước nếm đủ chua ngon, bắc ra cho ít dầu vừng (dầu mè) rắc tía tô, ớt thái chỉ lên trên.

27 — ĐẬU NẤU CÀ TÍM.

Đậu cũng làm như trên, song thay chuối xanh bằng cà tím

28 — BẮP CẢI NHỒI.

Đậu phụ, lạc rang bỏ vỏ giã nhỏ, miến, mộc nhĩ, nấm hương, mỳ chính, muối, sáng sáu trộn đều, bắp cải chọn cái nhỏ bằng cái bát, cắt cuống bỏ luộc qua tai tái bỏ ra, để nguội, lật

ngược bóc từng bẹ đừng làm gẫy dời ra, lấy đũa cho nhân vào mỗi lớp bằng ngón tay cái, rồi lại gấp khít lại, cho đến hết, lấy que tre ghim lại, như cái bắp cải nguyên, cho dầu vào quay vàng, đoạn sào cà chua tươi, cà lấy bột làm sốt, nếu không cà chua lọ cũng được, cho mỳ chính sáng sáu vừa bỏ bắp cải vào, hầm dừ có thể hấp cũng được.

29 — CÀ CHUA NHỒI.

Cà chua tây cắt làm đôi vẩy hột, cho nhân như nhân bắp cải, nhồi vào giữa rồi bỏ hấp, hay quay chín làm sốt cà chua như bắp cải.

30 — MƯỚP NHỒI

Mướp cắt khúc ra, khoét hết ruột, rồi nhồi đầy nhân (như nhân bắp cải) bỏ vào hấp cách thủy.

31 — CÀ TÍM NHỒI.

Cà tím cũng cắt khúc moi bớt ruột ra và cũng làm như mướp, xong nên rán vàng làm sốt vì chua thì ngon hơn.

32 — CHÁM ĐEN NHỒI.

Chám muối bổ đôi và nhồi cũng như mướp bỏ hấp ăn nóng.

33 — NỘM RAU MUỐNG.

Rau muống non, chẻ đôi luộc chín đến, giá đỗ trần chín, lạc rang bỏ vỏ giã nhỏ vừng trắng rang thơm giã nhỏ, khế thái mỏng hoa hồi, hay soài xanh ớt thái chỉ, muối rang tán nhỏ, rau muống cắt ngắn bằng 2 đốt tay, đoạn trộn đều các thức vào, ít chua tra thêm chanh hay dấm, một ít đường cho dịu, thiếu mặn cho sáng sáu, chộn đều, đơm ra đĩa rắc ớt kính rơi lên trên.

34 — NỘM HOA CHUỐI. (Nham ăn với bánh đúc)

Hoa chuối hột, thái mỏng, ngâm với nước có chất chua như khế, chanh, hay phèn, rửa nước nóng già vắt ráo rồi cũng theo như nộm rau muống mà làm, chỉ khác là thay hoa chuối vào rau muống không phải cho khế cũng rắc dừa nạo lên với thơm mùi.

35 — NỘM BÍ ĐAO.

Bí đao gọt vỏ, pha từng khổ bỏ ruột, thái thật mỏng mơn muối dùng nước nóng già rửa sạch vắt ráo, vừng lạc rang, giã nhỏ, muối rang, sáng sáu, chanh đường trộn đều, vừa chua ngọt, thái ít ớt lá chanh rắc lên trên.

36 — NEM NẤM.

Cà nén bỏ ra chặn thớt ép kiệt, rửa lại cắt đôi bỏ hột, thái mỏng, bí đao trần chín thái hạt lựu trộn với thính mỳ chính vừng rang đường lạc giã ớt rau thơm mùi ăn như nem nấm vậy.

37 — MĂNG NỨA TRỘN NỘM

Măng nứa chua, cắt ngắn độ hai đốt tay, sé nhỏ ra luộc vài lần nước cho bớt chua, và cũng trộn như nộm rau muống.

38 — CẦN TÂY SỐT CÀ CHUA

Cần tây mua những cây to đem về ủ vào sỏ tối lấy bao tải ẩm phủ lên vài hôm, trắng nõn, thì bỏ ra tước cho hết sơ bỏ lá, cắt bằng hai đốt ngón tay buộc lại luộc chín kỹ.

Cho dầu vào chảo rang vàng, cà chua sào chín sát lấy bột cho vào làm sốt, tra mỳ chính xì dầu cho cần đun kỹ, nếm vừa bắc ra rắc hồ tiêu lên.

39 — ĐẬU QUẢ VÀNG VÀ XANH LÀM SỐT TRẮNG.

Đậu để cả quả, tước đầu đuôi, luộc chín dừ, cho dầu sao làm cho kỹ, tra muối sáng sáu mỳ chính nếm vừa súc ra đĩa sếp quả để cho có hàng lối, đoạn làm sốt trắng rưới lên trên, (bột mỳ hòa với nước lã độ một cùi dìa to quấy đều trên lửa cho mỳ chính, muối cho vừa, khi chín hơi sền sệt là được.)

40 — CÀ TÍM TẦM BỘT RÁN.

Cắt miếng như quân bài, bột mỳ luyện với chút nước, tầm bột vào vào miếng cà, nhớ cho muối mỳ chính sáng sáu vừa bỏ rán vàng ăn với nước chấm sáng sáu pha chanh ớt.

41 — ĐU ĐỦ XANH TẦM BỘT.

Đu đủ cũng thái và làm như cà tím rán.

42 — CÀ BÁT BUNG.

Cà bổ làm tám chín miếng một quả, ngâm cho bớt dựa, cho dầu sào săn đổ nước ngập cà, muối, cà chua bổ đôi, mỳ chính cho vào, chín dầm nát ra, đậu rán cắt con chỉ cho vào đun kỹ dừ cà sánh, nước thì bắc ra, thái chỉ tía tô rắc lên trên.

43 — ĐẬU PHỤ HẤP.

Đậu phụ cắt miếng, ướp mỳ chính, sáng sáu chanh sôi thái chỉ, nấm hương cà chua thái chỉ, cho dầu, đun sôi bỏ các thứ nhân sào chín cho sáng sáu muối vừa, vừa đổ lên trên mặt bát đậu hấp cách thủy, chín bỏ ra rắc mùi hồ tiêu.

44 — ĐẬU HÒA LAN SÀO.

Đậu nhặt, tước sơ, rửa sạch, cho dầu sào lăn, chín tới cho mỳ chính sáng sáu muối bốc ra nhớ đừng đậy vung, đỏ, đậu mất ngon, súc ra rắc rau mùi ăn nóng.

45 — MĂNG TƯƠI. SÀO

Măng tre hay nứa tươi, băm nhỏ thái mỏng cho mềm, bỏ vào luộc kỹ cho hết đắng đổ dầu sào săn, chế mỳ chính, sáng sáu, muối, đun kỹ, bắc ra rắc hồ tiêu rau mùi.

46 — CANH DẤM CHAY.

Rau rền cơm luộc, lấy nước cho tàu-phù-nhự, nước tương ngọt, cà chua nếm vừa chua ngọt ngon như canh dấm thật.

47 — CỦ CẢI BẮP CẢI SÀO.

Củ cải bắp cải cũng thái nhỏ như măng và sào như măng.

48 — KHOAI TÂY NHỒI.

Khoai tây gọt vỏ khoét ruột và cũng nhồi như cà tím nhồi ở trên.

49 — CHOUX FLEUR SỐT CÀ CHUA.

Súp lơ luộc chín, cho dầu sào lăn, mỳ chính sáng sáu vừa. cho sốt cà chua vào đun sôi, vài rạo bắc ra, cho lên đĩa trên rắc hồ tiêu rau mùi.

50 — NÕN KHOAI KHO.

(giả làm cá kho)

Là nõn khoai ăn dọc, còn bao tử, chưa nở thành lá, thắt thành nút dưới sếp củ cải cắt con chì, trên sếp nõn khoai lạc rang, vừng rang, giã nhỏ, tương ngọt và ít nước đổ sâm sấp, đậy kín đun dừ nếu không được đỏ, cho ít nước hàng, đun khô, lúc ăn rắc ít hồ tiêu, ăn như cá bống vậy.

51 — BỒNG KHOAI BUNG.

Những dải khoai khôn gọi là bồng khoai đem bẻ ngắn

tước sơ, luộc qua, rồi cũng theo như bung cà bát mà làm, song không phải cho đậu.

52 — GỎI MƯỚP ĐẮNG.

Mướp đắng bổ đôi, bỏ ruột, cắt bằng đốt ngón tay, lạc rang, tương chưng với đường lạc, rau thơm, mùi, tầu phù nhự, dùng rất tốt vì có tính giải nhiệt lọc máu.

53 — RIÊU CHAY.

Nước dùng chay, cho lạc giã, cà chua mỳ chính chút tương ngọt, nếm chua vừa muối là được, ăn với rau ghém chuối và bún hay bánh đúc.

54 — BẦU SÀO.

Bầu thái miếng mỏng, bóp muối sào với đậu cho chín nêm nước tương ngọt, hay sáng sáu, bắc ra cho thìa là thái nhỏ.

55 — BUNG CHAY ĂN VỚI BÚN.

Cũng dọc mùng, đu đủ chuối xanh, thái như bung thịt, măng khô làm giả thịt, nước luộc giá, cho mỳ chính cà chua hay thứ quả chua gì tùy theo mùa, nấu như bung thịt, đậu phụ lạc rang giã, nấm, bột mỳ chính, luyện nhuyễn viên bằng quả táo rán vàng, sắp được cho vào đun sôi mấy dạo, nhớ cho chút nước nghệ lấy mầu, được, múc ra, thái xương sông cho lên.

36 — CANH RAU SẮNG.

Rau sắng, rau rồng mạn chùa Hương hay có, thứ rau ấy, nấu mấy muối cũng ngọt, song nếu được mỳ chính cho vào một ít mà nấu thì càng ngon hơn.

Thứ canh này ăn mát lắm.

57 — CANH ĐẬU PHỤ.

Nước dùng chay (nước giá hay bắp cải luộc) cho cà chua

dầm nát, đậu thái con chì nhỏ, đun sôi, tra mỳ chính sáng sáu vừa bắc ra.

58 — GIÁ SÀO.

Đậu phụ ràn thái chỉ, giá nhặt rễ đem đồ đầu sào, tra sáng sáu vừa, sẽ cho giá đồ vào chín tới bắc ra, mùa rau cần, cho nửa giá nửa rau, mùa mướp cũng vậy.

59 — MƯỚP ĐẮNG GIẢ CÁ KHO.

Mướp đắng cắt ngang làm đôi, moi ruột ra, lấy chậu nước pha muối mằn mặm ngâm một lát, rồi lấy hai tay ép sẹp lại như hình miếng cá, ép đi ép lại,, nhiều lần trong nước để nó ra bớt chất đắng, rồi cho tương ngọt kho kỹ cạn nước gắp ra nhớ lót nồi bằng một it lá gừng, còn một cách dán rim, là cho vào chảo dầu rán vàng, bỏ vào nồi cho si dầu đun kỹ gắp ra trông như miếng cá kho vậy.

50 — CANH MƯỚP ĐẮNG.

Nước dùng chay hay nước lã, cho mỳ chính ngọt, mướp đắng bổ dọc bỏ ruột, thái mỏng tang ra, bóp muối cho mềm, rửa mấy lần nước vắt ráo, bỏ vào nước canh nấu chín,, ăn mát lắm.

61 — MIẾN SÀO.

Đậu lạng mỏng rán vàng thái chỉ, măng khô ướp giả thịt thái chỉ, miến ngâm thái ngắn, nấm hương mộc nhĩ, rửa sạch thái chỉ, cho dầu vào sào các thứ trước, rồi cho miến, và it nước đun kỹ, cạn khan, rắc it mỳ chính, nếm sáng sáu, muối vừa, chín bắc ra, rắc hồ tiêu, rau mùi lên trên.

62 — MỲ SÀO.

Mỳ hộp hay mỳ tươi, luộc chín cũng làm như miến song phải cho thêm it cần tây và rau cải trắng, hoặc củi mướp thái quả chám sào chín bắc ra rắc hồ tiêu rau mùi (ngò) ăn nóng.

63 — CANH HẦU LỐN.

Nước dùng cho đậu rán thái chỉ, thịt giả, mỳ chính, sáng sâu, đun sôi cho rau cải canh, chín tới cho rau cần, cải cúc thìa là vào sau nếm vừa bắc ra.

64 — CANH RAU MUỐNG.

Tương ngọt hòa nước lã, với miếng gừng giã nhỏ, đun sôi, thả rau muống non vặn ngắn bỏ vào chín bắc ra.

65 — RAU BÍ, RAU MUỐNG, RAU LANG OM,

Rau nhặt ngắn rửa sạch cho dầu vào sào tái, cà chua, tương ngọt, muối, đun chín tán ra nếm vừa chua, bắc ra.

66 — CANH DƯA.

Lạc giã nhỏ, hòa hai phần nước dưa một phần nước lã, cải dưa cho loáng thoáng như nấu canh rau, đun sôi kỹ nếm vừa bắc ra chấm rau ghém, cải con tỉa, hay rau chuối thái với thơm mùi.

67 — CANH DẤM CHAY.

Rau rền nhặt ngắn rửa sạch, luộc chín còn nước nó cho cà chua tương viên chay đu đủ chín, tán cà ra cho thìa là bắc ra.

* * *

Phần thứ ba

Các món cỗ bát nem chả

68 — NEM NƯỚNG CHAY.

Một nải chuối tây ương (sắp chín) vỏ còn xanh, 1 chén tống thính nhỏ, 1 cùi dìa đầy muối rang tán, 2 thìa to sáng sâu, 1 chút phẩm đỏ không độc ở hiệu thuốc tây 1 cùi dìa mỳ chính, 2 thìa dầu ăn, ít phèn the.

Chuối cắt ra luộc chín, vớt ra để róc nước bóc vỏ bỏ giã nóng, giã khoẻ như giã giò, khi đã nhỏ sẽ tra các thứ ở trên, thúc đều bỏ ra viên như quả táo một, sâu vào que lúc sắp ăn để lên than nướng vàng.

Ăn với sà lách, bánh đa nem dúng nước chuối xanh, khế chua, hay quả gì chua tùy mùa, rau thơm mùi để thứ nào ra đĩa ấy, cho đẹp và chấm nước sốt riêng.

Cách làm nước sốt, một bát chảo nấu lẫn gạo và, đậu xanh, giã nhỏ, 4 quả chuối tây thật chín tán nhỏ, tương tẩu hột, giã nhỗ, đường, lạc, vừng rang, một bát nước luộc 30 quả ô mai nếu mùa quả me cho thêm me vào luộc, bỏ hột sát lấy bọt chua, của ô mai hay, cho 1 cùi dìa tương ô mai, vào nước cũng được, hòa đều đặt lên đun kỹ, khi nếm thấy sền sệt vừa chua, vừa ngọt vừa béo, là ngon, nếu chưa được béo cho vài thìa dầu ăn.

69 — NEM CHUA CHAY.

Chuối cũng giã và ướp như nem nướng, và lấy lá ổi lá chuối gói như nem thịt để 2 hôm ăn được. Và cũng gấp hai đầu bánh đa nem sắp nước, trong cho rau sống, thơm, mùi, giữa cho nem chua, cuốn thật lẫn lấy dao cắt từng khúc ngắn, bầy đứng lên đĩa, hòa dấm, đường, sáng sáu, ớt làm nước chấm.

70 — CHẢ RÁN SAIGON CHAY.

Đậu phụ 1 phần, lạc rang giã nhỏ 1 phần, miến (bún tầu) ngâm nở thái ngắn mộc nhĩ, nấm hương, giá đỗ nhặt sạch, trần qua, cà rốt thái hạt lựu, mỳ chính muối, sáng sáu, cho vào bóp đều nếm vừa, rồi cũng dùng bánh đa nem dủng nước, gói như nem thường, rán vàng, ăn với rau sống thơm, mùi, chấm với sáng sáu pha đường dấm, ăn với dưa chuột ngâm dấm hay dưa thập cẩm ngâm dấm.

71 — THANG CHAY.

Đậu phụ sống lạng mỏng, rán vàng, cả hai mặt rồi, lại lạng đôi, thái thật nhỏ, giảlàm trứng tráng, dừa già gọt vỏ giã kỹ sấy làm như duốc thịt, lạc rang tách đôi, một ít để bầy dia chung quanh bát cho đẹp, còn giã nhỏ, măng làm giả thịt thái chỉ.

Bún trần lại nước sôi với vài lát gừng úp cái bát vào cái dá sạch, đổ bún vào để ráo, lót một ít bún vào bát ăn cơm cho gấp rau dăm băm nhỏ vào giữa, trên lại phủ bún cho gần miệng bát san phẳng, rồi chia bốn góc đều nhau, bầy trứng. duốc lạc giã, thịt chay mỗi thứ một góc, chung quanh bầy lạc rang tách đôi trên rắc rau mùi.

Nước dùng chay cho khá mỳ chính vào cho thật ngọt, khi ăn chan nóng, khi ăn cho sì dầu thay mắm tôm kèm củ cải dầm.

72 — BÚN CHẢ CHAY.

Củi mít mật gọt hết vỏ ngoài bỏ sơ trong, thái như miếng

thịt, dọng dao dần kỹ ướp mỳ chính sì dầu hồ tiêu, dầu ăn, cho vừa gắp thành gắp như chả miếng nướng vàng.

Ăn với bún rau sống thơm, mùi, nước chấm sáng sáu đường dấm, ăn kèm với dưa thập cẩm ngâm dấm.

73 — CUỐN CHAY.

Muốn cuốn lối sồ như têm trầu hay cuốn vuông tùy ý.

Cuốn bằng rau riếp lưỡi bò thì cũng cuốn như cuốn mặn, khác là nhân toàn chay, bún con bừa cắt ngắn, theo tàu rau đã sén, đậu phụ lạng mỏng rán, thái con chì, măng khô ướp giả thịt thái miếng, lạc rang, củ cải dầm, dưa thập cẩm ngâm dấm, dừa giã thái miếng, dấm cái chưng, rau thơm mùi chấm với sì dầu hay sáng sáu cho chút đường.

— Muốn gói cuốn vuông thì tỉ mỷ hơn, song tròng đẹp, dọn tiệc tròng có vẻ mỹ quan hơn, rau sà lách trọn lá nõn trắng, bé bằng đồng bạc đồng, bún vầy ốc, các thứ nhân đều thái mỏng, rau thơm mùi rắc sau, sếp sao cho khéo, rau sà lách ở dưới, cho vào giữa một chút dấm cái, thứ nhì sếp bún, rồi đến dưa củ cải, thịt giả, trên cùng cho miếng đậu rán vàng mỏng, trẻ mảnh cái cẳng lá cải xanh dúng nước sôi cho mềm, rồi buộc chữ thập, chung quanh cài rau thơm mùi cho có mỹ thuật.

— Dấm cái ăn sống phải chưng cho ngọt cùng với lạc rang giả nhỏ, dầu ăn, mật, sáng sáu, nếm vừa bắc ra.

74 — NỘM RAU CÂU.

Rau câu ngâm nở rửa kỹ nhặt sạch dùng gừng rượu nước nóng tẩy cho thơm. Đậu rán, dưa chuột thái chỉ, hay đu đủ, giá củ đậu tùy mùa mà dùng, cà rốt, thịt giả, lạc rang, giã nhỏ, vừng trắng rang, đường tán, muối tán, dừa nạo, ớt thái chỉ cùng với rau câu trộn đều nước chanh bỏ hột, chộn, nếu vừa chua ngọt bùi béo thì gắp ra đĩa bầy doi mặt trên rắc thêm ít dừa nạo và rau mùi.

75 — CHẢ CHAY.

Đậu xanh ngâm một đêm, đãi vỏ, giã sống thật nhỏ, khoai tây luộc chín tán nhỏ, lạc rang bóc vỏ giã thật nhỏ với tý nước diềng ít bột mỳ, ít đường, muối tán, trộn đều' đặt ra lá chuối nặn như hình cái đĩa con, càng mỏng càng khéo, bỏ hấp qua, để nguội, cho dần vào chảo mà rán, như rán bánh rán, vàng cả hai mặt bỏ ra.

76 — CHẢ CHÌA.

Cũng lấy nhân làm chả chay, nặn như con rùa con, cắm ba miếng dừa thái mỏng như ba cái xương, rồi cũng hấp rán như chả chay.

77 — MỲ SÀO THẬP CẨM.

Mỳ hộp ngâm nở, song cho vào dầu rán ròn cho lên đĩa.

Nấm hương ngâm rửa sạch thái đôi, nếu có nấm chapa càng ngon, măng khô giả thịt, thái miếng, đậu rán thái con chì, mộc nhĩ, cần tây, cà rốt, cải trắng thái kiểu quả chám, làm chân tẩy, cho dầu sào thịt đậu trước cho tý mỳ chính sảng sáu, rồi cho chân tẩy vào đảo đều chín sẽ cho sốt cà chua, tương sấu hay ô mai, đường, ít sì dầu, nếm đủ chua ngọt, đổ chùm lên đĩa mỳ rán, trên rưới ít tương ớt, hồ tiêu rau mùi ăn nóng.

78 — DÒ LỤA.

Cũng luộc chuối và giã như nem nướng có khác là cho bột tẻ không cho thính, rồi cũng gói như gói giò thịt bỏ luộc, muốn làm giò hoa thì cho mộc nhĩ, đậu rận hồ tiêu, bí đao thái chỉ to.

79 — BÍ TẦN.

Bí đao cắt khoanh, bí ngâu chòn thì cắt núm như cái nồi,

moi ruột ra, luộc qua cho chín, hạt xen luộc dừ, đậu phụ thái hạt lựu, màng khô làm giả thịt thái hạt lựu, nấm hương, su hào, măng tươi luộc, cà rốt đều thái hạt lựu, lạc rang tuốt vỏ, cho dầu sào qua, cho mỳ chính, sáng sáu muối vừa, hòa ít bột sinh phấn đảo đều đổ vào quả bí bỏ tần cách thủy chín bỏ ra rắc hồ tiêu rau mùi.

80 — HẠNH NHÂN SÀO THẬP CẦM.

Su hào, hay măng tươi, cà rốt, đậu hòa lan, nấm hương, đậu phụ rán, màng khô giả thịt, đều thái hạt lựu, cho vào sào với dầu, cho mỳ chính sáng sáu, ít bột sinh phấn hòa ít nước lã đảo đều.

Hạnh nhân rang như lạc, ủ một lát cho róc vỏ, thổi sạch bỏ rán với dầu cho vàng đều, chân tầy sào chín cho hạnh nhân chộn đều bắc ra rắc hồ tiêu và rau mùi.

81 — BÓNG NẤU.

Đậu phụ thứ nở, lạng mỏng vừa cắt vuông như miếng bóng, rán hanh vàng chân tầy, thái như nấu bóng, măng tươi, xu hào, củ đậu, cà rốt, đậu hòa lan hay mướp.

Măng khô làm giả thịt, thái vuông mỏng, đậu rán non thái con chì, sào qua dầu, cho nước dùng chay, đun chín, cho săng sáu, mỳ chính, rồi cho chân tầy cà rốt, hòa lan hay mướp, nấm gần bắc ra hãy cho bầy bóng lên rắc rau mùi.

82 — PHÁT SỒI NẤU.

Cũng nấu như vây song không phải bầy mặt.

83 — VÂY.

Miến (bún tầu) luộc với chút phèn chua cho dòn bỏ ra, rửa kỹ sào dầu, mỳ chính, sáng sáu, đuộm ít nước quả dành dàng cho vàng, sào săn.

Thái chỉ đậu rán, măng khô làm giả thịt, nấm hương, chân tầy bằng măng tươi, su hào, đậu hòa lan, hay mướp, cà rốt thái chỉ, nước dùng chay, cho mì chính cho ngọt, chân tầy đun chín nếm sáng sáu cho muối vừa, múc ra mặt bát, và chia đều bốn góc, bầy các thứ để bầy mặt thang, giữa cho miến giả vầy trên rắc rau mùi.

84 — MĂNG TÂY CHAY.

Măng hộp đẳng to cây, cắt bằng đốt ngón tay, còn cái cuống tước vỏ già đi, cắt nốt cho vào các bát, một hộp nấu ba bát là vừa.

Nước dùng chay (xem mục các món ăn thường) cho mỳ chính cho ngọt, hòa bột sinh phấn với ít nước lã cho tan rồi hòa vào, nước dùng cho sanh sánh nấu chín bắc ra múc lên các bát măng đã đặt sẵn, lấy đũa sơ lên, trên rắc ít cà rốt luộc thái hạt lựu nhỏ, giả làm gạch cua, nguội rắc rau mùi cho dẹp.

85 — NẤM CHAPA.

Nấm chapa hay nấm tống củ ngâm rửa sạch nấu cũng ngon. (Thịt chay, xem mục cơm thường), thái miếng cho vào nước dùng đun kỹ, sẽ nấu với các chân tầy bóng, cho mỳ chính sáng sáu muối vừa, rồi cho nấm vào đun sôi bắc ra, múc lên bát nấm bầy lên trên, trên rắc rau mùi làm hoa. Nấu thả nấm là, không cho những chân tầy vào, và chỉ cho thịt chay với ít viên làm bằng đậu phụ sống, lạc rang, giã nhỏ nấm thái chỉ, mì chính và bộp với chút bột mì cho nhuyễn nặn vuông rán vàng thái như miếng thịt cho, vào nước dùng đun kỹ sẽ thả nấm vào sôi vài dạo bắc ra.

86 — CHÚC SÁNG.

Chúc sáng ngâm nhiều lần nước, tẩy phèn cho trắng, rồi lại rửa lại cho hết chất chua của phèn, thái bằng đốt ngón tay, nấu với măng khô ướp giả thịt, nấm hương, chân tầy như bòng

tra mì chính cho ngọt, nấu thả thì chỉ cho nấm hương và thịt chay, chúc sáng và loáng thoáng vài quả đậu hòa lan, tiêu múc ra trên rắc rau mùi.

87 — NGÔ HỘP CHAY.

Nước dùng chay cho mì chính sáng sáu muối rồi mở ngô hộp cho vào, đun kỹ múc ra trên rắc rau mùi.

88 — NẤM BAO.

Nấm hương, chọn cái nào bằng đồng su rửa sạch cắt chân làm nhân bằng đậu phụ, lạc rang, giã, nấm thái chỉ ít bột mì sáng sáu, mỳ chính đắp vào, miếng nấm bỏ vào quả hấp trước, chín bỏ ra rồi cũng dùng thịt và chân tầy, như nấu bóng cho mì chính sáng sáu, muối cho vừa ngọt múc ra bát trên bầy nấm bao đã hấp lên trên rắc rau mùi làm hoa.

89 — CARRY CHAY.

Nhân cũng làm và luyện như nhân đắp vào nấm rán vàng cùng với khoai tây bổ tư, măng giả thịt thái to miếng ướp mỳ chính cho ngọt bỏ vào soong cùng với viên rán và khoai, nước dùng hòa bột carry vào, đun rừ nêm muối sáng sáu vừa múc ra.

90 — HOÀNG MỘC NHĨ.

Hoàng mộc nhĩ ngâm, thay nhiều lần nước cho hết hôi dùng gừng rượu tẩy lại, rồi lại rửa hết hơi rượu đi.

Thịt chay và các chân tầy cũng như nấu bóng song đều thái hạt lựu cả.

Nước dùng cho mỳ chính sáng sáu vừa, và cũng nấu như nấu bóng, chín chân tầy cho, Hoàng mộc nhĩ hòa ít bột sinh phấn với nước lã vào, hơi sanh sánh, nếm vừa múc ra rắc ít rau mùi làm hoa cho đẹp.

91 — NẤM HỘP.

Thịt chay thái miếng ướp mỳ chính sáng sáu cho đậm nấu nước dùng mỳ chính hòa chút bột sinh phấn sanh sánh, rồi cho nấm hộp mở ra rửa lại nước lã, cái nấm nào to cắt đôi bé để nguyên, bỏ vào đun sôi kỹ sắp bác ra cho mấy tai nấm hương vài quả đậu hòa lan nếm vừa múc ra rắc rau mùi.

92 — NẤU SỐT VANG.

Măng giả thịt ướp mỳ chinh sáng sáu, cho thấm viên chay rán vàng và cà chua tây to cho vào bằm như cary đằm nát cả, cho cốc rượu vang đỏ, 1 cái lá thơm nếm vừa múc ra.

93 — HẠT SEN HẦM.

Măng giả thịt thái hạt lựu viên nhân chay như nấu cary, song viên nhỏ bằng đầu ngón tay út rán vàng rồi bỏ hầm rừ cùng với hạt sen, nấm, mỳ chính, sáng sáu vừa múc ra bát trên rắc rau mùi hồ tiêu.

94 — MIẾN NẤU.

Thịt chay thái chỉ. miến (bún tầu) ngâm nở cắt ngắn, nấm hương mộc nhĩ rửa sạch thái chỉ nước dùng cho mỳ chính cùng các thứ ở trên đun kỹ nêm muối sáng sáu vừa múc ra bát.

95 — MỲ NẤU.

Mỳ ống to (nui) ngâm luộc cho nở, bỏ vào dầu rán vàng non.

Súp lơ, đậu hòa lan, hay su hào mướp cà-rốt cho vào nước dùng hầm rừ bỏ mì vào hầm một lúc lâu mỳ chinh sáng sáu nêm vừa, ngọt múc rắc rau mùi làm hoa.

96 — BA BA HẦM VỊ THUỐC.

Mộc nhĩ, ngâm nở rửa sạch 1 bát, viên nhân chay như nấu carry song viên to bằng ngón tay cái rán vàng. Liên nhục ý dĩ long nhãn, nấm hương, quảng bì chanh sòi táo tầu đỏ, cho

vào nước dùng chay hầm rừ rồi cho mộc nhĩ và viên chay rán vào hầm một lúc lâu mỳ chính muối sáng sáu vừa múc ra bát.

97 — HOA HIÊN (Kim châm) NẤU.

Hoa hiên ngâm rửa bỏ cẳng già đi thắt nút lại, thịt chay thái chỉ, nấm hương đậu rán, đậu phù chúc ngâm thái chỉ to,

Nước dùng thêm mì chính cho ngọt, đun sôi thả các thứ vào nấu kỹ cho sáng sáu muối vừa múc ra.

98 — MỰC CHAY.

Bánh đa gạo đỏ hay cà rốt thái chỉ sào với dầu mì chính sì dầu làm mực khô sào.

Thịt chay thái chỉ nấm hương đậu phụ rán và, các thứ chân tẩy như nấu bóng nhưng, đều thái chỉ cả, cho vào nước dùng nấu chín, chế mì chính sáng sáu muối vừa múc ra bát, cũng chia ra làm bốn góc bầy mặt như bầy thang, giữa cho mực sào vào rắc rau mùi hồ tiêu.



Phần thứ tư-

Cac món sôi chè bánh mứt

99 — BÁNH CHƯNG CHAY.

Gạo nếp xát kỹ ngâm một đêm bao giờ gạo cũng vo xát thật kỹ rồi hãy ngâm, đến lúc vớt gạo chỉ việc dội qua vài lần nước lã, không được xát nữa, vì nó sẽ nát vụn gạo thổi xôi làm bánh mất cả vẻ đẹp.

Đậu xanh ngâm một đêm, sáng mai bỏ đỗ vào đá đừng dúng nước vội, hãy lấy tay xát cho kỹ để gióc hết vỏ, sẽ dúng nước thì nó không sát, đãi chóng sạch, cho đỗ vào chõ với vài hạt muối đồ lên, chín bỏ ra cối giã nóng cho thật nhỏ, nắm thành từng nắm rồi lấy dao sắc thái mỏng lượt nữa, dải lá giong hay lá chuối ra mâm, cho một bát gạo đã xóc ít muối xuống dưới lấy tay dàn mỏng hơi khuyết giữa, xúc nửa bát đỗ dàn ra mặt bánh giữa dải một lượt đường tây, tùy ý muốn ăn ngọt nhiều hay it, rồi lại trùm lần đỗ nữa lên, nếu muốn ngon hơn nữa thì cho mứt sen, mứt bi, hạt dưa vào với đường, dừa nạo đỗ trộn đều, trên trùm lượt gạo nữa ràn phẳng rồi cũng theo như bánh chưng mà gói, muốn bánh có sắc xanh thì giã it lá diềng vắt nước nhào với gạo.

100 — BÁNH NẾP.

Gạo nếp vo kỹ tãi ráo giã nhỏ dây nhỏ luyện bằng nước sôi, cho vào cối giã, lèn cho kỹ, cho it muối luyện đều dẳn mỏng

bột cho nhân như nhân bánh chưng, viên tròn bôi mỡ xung quanh cái bánh muốn nặn tròn vuông tùy ý, gói vào lá chuối hấp chín.

101 — BÁNH GIO.

Lấy cây dền tía gai, phơi khô đốt lấy gio tán nhỏ hòa vào nước lã để lắng lọc trong, vôi tôi rồi lấy độ bằng quả trứng vịt hòa với nước lã để lắng gạn nước trong chế vào với nước gio, dùng cái đóm nứa tươi trắng dúng thử vào thấy đóm vàng là được, cho gạo nếp vo rồi vào ngâm độ 12 giờ, tùy thời tiết nóng lạnh hễ bóp hột gạo ngâm thấy nhiễn như bột là được vớt ra để ráo mà gói kiểu con bừa như hang người ta bán, luộc thật kỹ sờ mềm nhũn là chín vớt ra để nguội chấm với mật.

102 — BÁNH DỰ.

Gạo dự vo kỹ để ráo giã nhỏ dây kỹ rồi cho nước lã vào nhào, đem giáo nó lên, nhân ngọt như nhân bánh nếp gói con bừa bỏ hấp hay luộc.

103 — BÁNH BAO BÁNH BẺ CHAY.

Bột Nếp một cân, bột tẻ một lạng rưỡi (150 gr) giã nhỏ dây kỹ luyện bằng nước sôi cho dẻo cho vào cối lèn kỹ, nhân hạt sen, mứt bí, đậu xanh trộn đường, bột ràn mỏng cho nhân vào, viên nó lại rồi cho vào khuôn bánh bao mà in nhớ cho bột khô lót kẻo dính, bánh bẻ thì không cho đỗ xanh và bẻ hình nửa mặt giăng, và bẻ cạnh múi lên cho đẹp bỏ hấp chín.

104 — BÁNH GAI.

Lá gai nhặt và dóc hết xương gân bỏ đi xong rửa sạch, cho vào nồi luộc kỹ với ít nước vớt ra để nguội, vắt khô băm nhỏ ra rồi lại giã lại cho thật nhỏ cho đường và bột nếp luyện như bánh bao lèn mượt và dùng nhân như bánh chưng, viên tròn hay vuông tùy ý, ngoài rắc dừa nạo vừng trắng rang bao lá chuối hấp chín.

105 — BÁNH SÔ SÊ.

Một cân bột nếp thượng hạng, ba lạng bột hoàng thanh 12 lạng đường tây giã nhỏ dây kỹ, đường thắng thành châu đổ vào bột thấu kỹ với chút nước dành dành cho vàng rồi lại lên cho mượt, nhân cũng làm nhân như bánh chưng, thêm dừa nạo bôi mỡ vào tay giặt bột cho nhân vào giữa, viên tròn hay vuông tùy ý, bao lá chuối ngoài bỏ lên hấp khi thấy bánh trong vắt là được.

106 — BÁNH MẢNH CỘNG.

Đường bột cũng luyện như bánh sô sê chỉ khác không cho bột hoàng thanh, và lá luộc kỹ dã lọc cho hết cái tinh xanh ở bột xương bã vất đi, cho nhân như sô sè mà gói, ngoài rắc vừng trắng bỏ hấp kỹ.

107 — BÁNH ĐẬU.

Bột đậu xanh thứ tốt 1 cân 4 cân đường trắng thượng hạng 45 bát múc chè hạng to nước, đường thắng với số nước đã đong cho tan, để nguội hòa bột rồi lọc kỹ bằng vải nhỏ đoạn đặt lên bếp quấy đều tay, khi bột đã trong và sền sệt thì đổ vào các hộp « bích qui cắt thành rửa sạch, lau khô », để nguội rồi lại cho các hộp bánh đó lên hấp lại, cho thật trong suốt để thật nguội sẽ cắt tùy theo ý mình bầy ra đĩa.

108 — BÁNH CỐM.

Mỗi cân cốm là một cân đường, muốn ngọt cho thêm thắng thành châu, cốm non cho vào trộn đều, gói cũng theo bánh sô-sê nếu phải cốm rắn thì phải vẩy nước qua cho mềm, nếu cốm trắng thì giã lá giềng hay mảnh cộng mà trộn.

109 — BÁNH GẤC.

Bột đường cũng như bánh sô-sê mà làm, gấc thật đỏ cho thêm ít rượu vào bóp cho nổi mầu, rồi cũng nhào lên như bánh sô-sê nhân gói hấp như bánh sô-sê mà làm.

109 — BÁNH THẠCH.

1 lạng thạch 1 cân đường, thạch rửa sạch cho độ 6 bát ăn cơm nước cùng với đường đun tan dùng vải nhỏ mà lọc pha tí bột dành hay phẩm đỏ cho đẹp, để vào cái liễn cách thủy hay cái hộp bích-qui cắt thành đi song hộp phải kín mới được, nếu có dao cạnh hoa mà cắt thì đẹp.

110 — BÁNH QUẾ.

Năm lạng bột tẻ 5 lạng đường tây 1 thìa bột nồi, 1 nửa quả dừa gọt vỏ, giã nhỏ lấy cả cái, quế chi bột hay vanille, rồi luyện vào với bột đã bóp sẵn với nước lã cho thành một thứ nước sanh sánh như hồ rồi cho đường tây giã nhỏ quấy đều.

Khuôn bánh để lên hỏa lò than tầu cho nóng, bôi dần lên trên mặt khuôn, múc bột tráng lên nướng thấy mặt bánh hanh vàng thì đặt hai chiếc đũa hay cái ống nứa con, cuốn lại cho vào hộp, dưới gói vôi cục, gắn kỹ.

111 — BÁNH GỪNG.

Nửa cân bột nếp, 2 lạng bột tẻ 1 thìa bột nồi giã miếng diềng vắt lấy nước cốt cho vào bột, bột cũng luyện lên như bột bánh bao nặn thành hình củ gừng, đẹp xấu là tùy ở người nặn, dầu rán phải cho thật nhiều và làm 2 chảo vì phải thả bột vào lúc dầu nguội, chảo nọ rán thì chảo kia để nguội là vừa, khi bánh đã nổi sẽ vớt ra tẩm vào đường bột cất vào hộp kín.

Đường rắc vào bột, phải dùng đường trắng nhất, cho ít nước vừa đủ tan đường khi đường thành cái, nghiêng chảo quấy luôn cho nguội đóng bánh lại sẽ tán nhỏ dây kỹ rắc vào nó mới dính,

112 — KẸO HỒNG.

Bột nếp hạng nhất 1 cân, 2 cân đường tây bột, đường hòa tan với nước, rồi sẽ đánh bột vào sau lấy vải lọc kỹ đoạn đặt lên bếp giáo lên cho trong, và đặc lại khi nào bột sờ tay không dính và gạt đũa không chẩy vào nhau sẽ cho vanille hay nước hoa bưởi, vừng trắng rang thơm dải ra mâm đồng một lượt dầy trên đổ kẹo dàn thẳng lại phủ vừng lên để nguội cắt thành miếng hay dùng bột bánh khảo thay vừng cũng được.

11 — MỨT SEN TRẦN.

Hạt sen bóc màng thông tâm bỏ luộc rừ, đường tây trắng cho vào 1 it nước cho đủ tan, đường tan hết cho hạt sen vào đun lấy thìa múc đường tưới lên đun bằng than tầu khi nào đường đã cạn và thành kim thì bỏ ra nghiêng chảo gạt hạt sen lên trên qnấy một lát lại đảo lại hột sen để nguội hạt sen khò tay cất vào hộp. Nhớ cho vanille. Mỗi cân sen là 12 lạng đường.

114 — MẤT BÍ.

Bí gọt vỏ cắt thẻ như que diêm bỏ ruột, hòa nước vôi, để lắng gạn nước trong, ngâm độ hai giờ, vớt ra bỏ vào nước lã 1 cục phèn to, sôi nước phèn cho bí vào luộc, chín tới vớt ra bỏ vào sàng mà phơi nắng cho nó trắng, hễ khô lại vẩy nước, khi nào đã trắng sẽ cân bí và đường vào dim, 1 cân bí là 1 cân 2 lạng đường đổ vào với bí không phải cho nước, đun bằng than tầu, đảo luôn tay khi nào đường đã quánh thành châu, là được thì nghiêng chảo bỏ ra ngoài gạt bí lên, đường ở dưới lấy đũa quấy miết xuống cạnh chảo cho đường khô trắng sẽ dồn bí xuống đảo đều là được. Nhớ cho vanille.

115 — MỨT CÀ CHUA.

Cà chua ta, chọn quả tròn chín cây, lấy giao khía làm

năm khía, chung quanh cho đều, nặn hết hột, hòa nước vôi trong mà ngâm độ 2 giờ, đun soong nước sôi cho cục phèn chua bỏ cà trần chín, vớt ra thả vào chậu nước lã rửa sạch vẩy ráo.

Cho 1 cân đường là 1 cân 2 lạng cà, không phải cho nước, vì đun nóng 1 lát nước sẽ chẩy ra, thỉnh thoảng giở trên xuống dưới, dưới lên trên, bao giờ đường thử thành kim thì bỏ ra, giở vài dạo đường nguội đặc lại quyến vào quả cà trong vắt như hổ phách là được. Cho vanille cho thơm.

116 — SÔI VÒ.

Gạo nếp cái rộng hột, vo kỹ ủ vào thúng thỉnh thoảng lại dưới nước, trong 7 — 8 giờ giội lại nước lã cho sạch để ráo, đậu xanh đãi kỹ, đồ chín giã và thái như nhân bánh trưng, 1 phần đậu 2 phần gạo nếp, gạo nếp lấy khăn sạch lau khô soa dầu ăn cho đều mọi hột, rồi chộn đỗ đã thái tơi vào, cho muối vừa, rồi bỏ vào chõ đồ chín đều, lúc chín giở ra nia sạch, quạt và lấy đũa sới lên cho nguội sẽ soa cho khỏi rót đoạn sàng riêng sôi rót ra làm sôi séo.

117 — SÔI VÒ GẤC.

Gạo cũng làm như sôi vò, song khác là trộn gấc trước và cho it rượu cho tươi mầu soa dầu đều rồi cũng trộn đỗ vào, bắc chõ lên đun chín, và cũng giở ra làm như sôi vò.

118 — SÔI LÁ DIỄN.

Lá diễn bỏ vào nước luộc rử, cho vài cái lá sấu cho tươi mầu bỏ lá ra, đồ gạo vào ngâm và cũng đồ như sôi thường khác là cho it mật vào cho vừa ngọt.

119 — SÔI NÉN.

Sôi nén ngâm quả gạo vài giờ, rồi thổi hoặc với đỗ hay các thứ củ, củ mài, khoai môn, củ cải, các thứ củ đó gọt vỏ cắt nhỏ ra chộn với gạo thổi chín cho dầu hạt tiêu hay đường dùng đũa cả đánh đều, úp vung đun một lát rồi giỡ nóng ra vỉ buồm hay mo cau, vải dầy dấp nước gói vuông hay tròn tuỳ ý, nén kỹ để mấy hôm không thiu.

120 — SÔI GẤC.

Sôi gấc cũng thổi như sôi lá diễn.

121 — CHÈ BÍ NGÔ.

Cũng nấu như chè củ, cho thêm đậu xanh, cho mật thì đậm hơn đường.

122 — BÁNH TÔ CHÂU.

Một cân đường, 6 lạng bột tẻ, 1 lạng vừng trắng, 5 tai mộc nhĩ ngâm rửa thái nhỏ, 1 chén lạc rang giã nhỏ, nửa quả dừa nạo.

Cho đường vào nước đánh tan cho bột hoà lẫn sanh sánh lọc sạch, mộc nhĩ vừng dừa, cho cả vào bột đổ vào soong quấy đều, khi đã đặc xền sệt thì cho vào hộp bich-qui cắt thành, và cũng hấp như bánh bột đậu.

123 — CHÈ HẠT LỰU.

Bột hoàng thanh hoà xền xệt, dải vải lên trên gio bếp đổ bột vào xan phẳng mỏng, soa phẩm hồng cho có mầu hồng, cắt hạt lựu cho vào nước đang sôi luộc chín và cũng làm như chè trân châu.

124 — MỨT QUẤT.

Dao thật sắc làm như cái nạo mướp bào thật mỏng

quả quất rồi cũng khía như mứt cà chua và ép hết nước hột, và cũng ngâm vôi luộc phèn và dim như mứt ca chua trong vắt bỏ ra muốn lam tròn thì nắn cho tròn.

125 — MỨT CHANH.

Cũng lam như mứt quất, song phải ngâm 2 ngày nước muối thay luôn hết the, và cũng làm như mứt quất, song phải lấy mầu bằng lá mảnh cộng giã vắt lấy nước, hay phẩm cho có mầu xanh nhớ cho vanille.

126 — BÁNH TAM TÀI.

Hai lạng bột năng *(mã thày)* hay bột hoàng tinh, 2 lạng đường tây, nửa quả dừa 1 lạng nước (ao độ một bát ăn cơm), 1 miếng phèn the bằng đầu ngón tay cái, một it phẩm hồng phẩm xanh. Dừa giã bóp nước nóng, gạn nửa bát nước cốt cho đường quấy tan cho hàn the tán rồi luyện đều bột pha mỗi thứ một mầu, lấy hộp đồ từng lượt mỏng hấp chín rồi lại đồ lượt khac, để nguội cắt ra trông đẹp lắm.

127 — SÔI GẠO ĐỒ.

Lá gừng giã nhỏ cho it nước rắt lấy nước cốt, gạo đồ cho vào liễn đổ nước lá gừng vào trộn đều, để một lát mềm gạo đồ vào chõ đồ, cho đường vừa ngọt như sôi gấc.

128 — BÁNH ĐÚC.

Gạo tẻ vo ngâm với nước vôi trong độ bốn giờ, bỏ ra say và lọc nhỏ bột, cho vào nồi đun đều lửa, quấy luôn tay kẻo sát nồi, nhớ cho vào nồi bánh cục phèn the bằng đầu ngón tay, khi nào gạt đũa thấy bột chẩy chậm thì cho dừa nạo lạc vừng trắng rang thơm cho vào, sắp lá chuối rải vào mâm múc ra, để nguội cắt nhỏ ăn với nham hoa chuối.

129 — CHÈ ĐƯỜNG.

Một lạng bột hoàng thanh, 14 bắt múc chè nước, nửa cân đường thì ngọt muốn ăn ngọt vừa cho độ 4 lạng. đánh tan cả 2 thứ lọc sạch bụi, đặt lên bếp đun đều lửa, quấy đều tay kẻo dón, trong bột là được, cho nước hoa bưởi, hay vanille múc ra.

130 — SÔI HOA CAU.

Năm bát gạo, miệng bát đỗ xanh. gạo vo kỹ 1 đêm, đậu cũng ngâm đãi như sôi vò, vớt gạo để róc, trộn 2 thứ làm một sóc ít muối cho vừa, đồ vào chõ đồ chín.

131 — SÔI SÉO.

Ba bát gạo 1 bát đậu xanh, gạo đậu cũng dãi như làm sôi vò, cho muối vừa, gạo một nửa chõ, đậu 1 nửa chõ, bao giờ chín đánh nhiễn đậu rồi đánh lẫn gạo cho đều là được.

132 — SÔI DỪA.

Gạo nếp bỏ ngâm, vớt để ráo, sóc muối đồ chín sẽ cho ít đường, vừng trắng rang thơm giã nhỏ, dừa nạo, đậy vung đun một thôi nữa thì được.

133 — SÔI LÚA BUNG.

Lúa ngô nếp hột già, vo qua đổ nước ngập ngô, đánh ít nước vôi trong cho vào đun sôi kỹ cho rừ và róc mày đổ ra dá sát kỹ đãi sạch, song sóc muối cùng với gạo nếp đã vo ngâm như thổi sôi, cho vào chõ đồ kỹ, đậu xanh làm như sôi vò, khi nào ăn đơm lên bát, trên thái đỗ nấm rắc lên, trên nữa rắc đường cát hoa mai.

134 — CHÈ LẠC.

Lạc luộc chín bóc vỏ, cho vào nước gio tầu ngâm độ vài giờ, còn chè cũng theo như chè đường mà nấu, song rút bớt bột

cho hơi sanh sánh thôi, được chè thì rửa kỹ đỗ lạc, cho vào quấy đều múc ra, ngâm nước gio thì viên lạc nó không chìm trông đẹp.

135 — CHÈ NGÔ.

Ngô non còn sữa, bẽ ra giã nhỏ lọc lấy bột cho vào nước quấy như chè đường. 20 bắp ngô non to lọc 10 bát nước, 3 lạng đường, bỏ vanille cho thơm.

136 — DƯA HẤU ƯỚP ĐƯỜNG ĐÁ

Dưa cắt đôi, vót mỏng cái cật tre bẻ khoằm nhỏ như cái nạo dừa, cầm nạo đều tay vào cái liễn, nạo xong cho đường nước đá vào ướp rồi cho vanille, dùng cháng miệng cũng lịch sự.

137 — DỨA ƯỚP ĐƯỜNG ĐÁ.

Dứa mật, dứa tây, gọt hết mắt bỏ lõi cắt nhỏ vừa ăn, rồi cũng ướp đường, nước đá, vanille.

138 — LỤC TẦU SÁ.

Đậu xanh ngâm đãi sạch, cho vào nước nấu kỹ với mấy miếng quảng bì (vỏ cam khô hay quít khô là trần bì) đậu đã rừ bỏ quảng bì đi, cho đậu vào giây đồng, hay cái lọc mà sát nhỏ đường tây cho vào với đậu sát, nếu có hạt xen mà nấu chung thì càng ngon, cho nước hoa, lục tầu sá sánh đặc hơn chè đường một ít.

139 — SÍNH BẢO ĐƯỜNG.

Chè này ăn bổ và mát, nó là các thứ vị thuốc hoài sơn ý dĩ hạt xen v. v. cứ đến hiệu thuốc bắc mua là họ biết, về ninh kỹ rồi cho đường, ăn rất bổ dưỡng và ngủ được.

140 — CHÍ MÀ PHÙ.

Vừng đem rang thơm giã nhỏ cho vào nồi nước lã đun kỹ, cho đường cho ngọt, và ít dầu ăn, béo mấy ngon, bắc ra, cho nước hoa.

141 — CHÈ LONG NHÃN.

Nhãn lồng bóc khéo lấy hột mà không rách mép nhãn, hột xen bóc màng thông tâm, luộc vài lần nước cho thật trắng và rừ, rồi lồng vào quả nhãn bầy vào bát, muốn đậm hơn thì cho xen vào luộc nước đường rồi hãy lồng. Còn nước đường ngoài thì thắng đường trắng nhất, cho chút bột hoàng thanh cho nước hơi sánh như nước cơm loãng, tra nước hoa bưởi hay vanille múc vào bát long nhãn.

142 — CHÈ NHIỀU THỨ HƯƠNG

Muốn cho mỗi bát chè có một thứ hương hoa riêng, thì nướng hòn gạch mới, để thứ hoa mình thích úp cái bát lên trên một lúc lâu, hòn gạch hơi nguội, mở bát ra, song nhớ đừng lau cái nước đọng ở bát, vì đó là nước sương của hoa, đoạn múc ngay chè đã nấu sẵn vào đấy sẽ thấy mùi hoa ngào ngạt ở trong bát chè.

143 — CHÈ CỦ.

Củ cải, khoai môn, củ mài hay khoai tây khoai lang, gọt vỏ ngâm qua, rửa sạch cắt móng lợn cho vào đun chín rồi cũng cho đường và chế ít bột như chè long nhãn.

144 — CHÈ LAM.

Đậu xanh siết đôi, gần hết hột đậu nhọn cho vào nồi rang vàng hung hung, đoạn bỏ vào nồi hầm dừ sẽ cho thảo quả nướng ròn giã nhỏ và mật vào cho thật rừ, khi nào gạt đũa không chẩy vào nhau mới được, bỏ ra đóng như oản hay đổ vào

bát cũng được, rang vừng rắc lên trên.

145 — CHÈ ĐẬU ĐÃI.

Đậu đãi và làm như đậu sôi vò, rồi cho với đường tây và ít nước quấy như chè lam khi được cho nước hoa và vừng sát rang lên trên.

146 — CHÈ TRÂN CHÂU.

Bột chứng sam luộc chín, trong vớt ráo, đun nước đường thả hoa nhài hay dầu chuối khi ăn múc bột trứng sam vào cốc rưới nước đường.

147 — CHÈ HẠT RẺ.

Hạt rẻ tây luộc chín bóc ra cắt làm bốn rồi cũng nấu như chè củ.

148 — PHỤC LINH CẤU.
(Thạch đen)

Lá phục linh hiệu thuốc bắc có bán trông như bỏ lá cối say khô mà trong có chất thạch đem về rửa cho thật kỹ năm bẩy lần nước song cứ 1 cân lá là 20 lít nước, vào một cái nồi to mà hầm với một chén tống to nước gio tầu, hầm cho rừ, khi nào rấm tay vào nước thấy dinh dính thì bỏ ra vò nhục lá, khỏa sạch vào nước hầm lấy vải nhỏ mà lọc, đoạn lấy nước đó canh lại đong 1 lít nước phục linh là một chén tống nhỏ bột tẻ, 1 cục phèn the, quấy sánh như chè quấy vừa thì bỏ ra sắp các liễn mà múc, 1 cân cũng được dăm liễn, nếu làm ít chỉ mua vài lạng lá thôi, người cũng dần như thạch trắng và cũng thắng nước đường ngâm hoa nhài lấy thìa sắc cạnh múc ra từng miếng vào cốc, nước đường rưới lên, muốn đẹp sắc lúc hầm lá cho một đồng gỗ vang, cho dầu chuối và nước đá khi ăn thì ngon hơn.

149 — THẠCH TRẮNG.

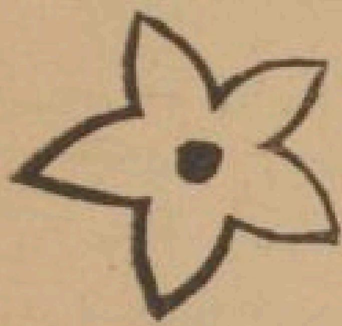
Một lạng thạch 6 bát ăn cơm nước, thạch rửa kỹ cho vào nước mà nấu tan, lọc vào liễn để cách thủy dùng như thạch đen song thạch trắng thái nhỏ.

150 — CÀNH ĐÀO, MAI, QUANH NĂM.

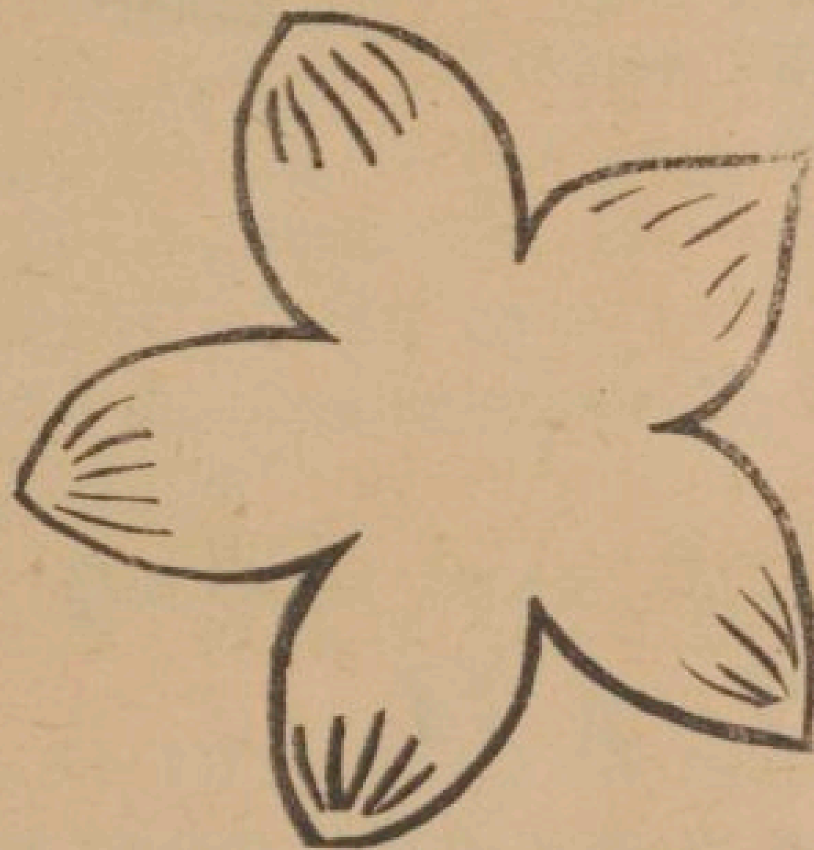
Tết đến, nhà nào cũng có một hay vài cành đào cắm lọ lộc bình, hoa tàn cành bỏ, vậy muốn có hoa chơi quanh năm, chỉ cần một tờ giấy hồng hay trắng mua ở hàng mã, và một tờ giấy xanh bóng mờ, giấy hồng hay trắng cắt hình năm cạnh đều nhau, như mẫu (1) vót một thỏi gỗ con hình (2), một đầu bầu vát 1 bên như cái tẩy ở đầu bút chì, khía năm khía như hình múi quít về một bên, còn một đầu gỗ to hơn ngón tay chỗ vót tròn đầu, để cánh hoa vào lòng bàn tay, lấy đầu gỗ nhỏ có khía ấn thuận vào đầu cánh hoa, nó sẽ cúp lại, ấn cả năm cánh, còn lòng cánh sẽ giở đầu gỗ kia ấn nhẹ và soay chòn sẽ thành hình hoa. Cứ hai cánh lấy hồ dán chéo nhau, nhị vuốt hồ vào chỉ trắng cho cứng, cắt ngắn bằng đốt rưỡi ngón tay (nếu có sợi chỉ dứa lược quần áo mà làm nhị thì tốt hơn chỉ), độ mươi sợi, luồn sợi giây thép lưới lồng bàn vào giữa, gấp đôi chỉ lại soắn chặt lấy kim tỡi đầu chỉ ra, chấm vào bát hồ tây, rồi chấm vào hộp bột (thư) hiệu sơn có bán, làm nhị vàng (hình 3) đài hoa bằng giấy xanh hàng mã cắt như hình (4) rán vào sau hoa, lấy dùi dùi chính giữa hoa, cho nhị vào thành cái hoa, buộc vào cành đào cũ, lá cắt hình (5) đóng 2 cái đinh cách nhau 1 gang vào mảnh gỗ buộc sợi giây đàn ta sắp bốn năm là một, để dọc theo chiều giây đàn khía cho mạnh hình (6) cả đầu cuối cái lá, lúc bỏ ra trông như gân lá.

Rồi cứ ba cái lá một chụm lại soắn cuống lấy thép lồng bàn mà buộc và gắn lên cành đào bằng mẩn giây thép thìa ra. Nụ viên giấy bản làm lõi to nhỏ như nụ chè hạt hình (7) ngoài bao giấy hồng, soè cuống buộc thép lồng bàn, quấn tí giấy xanh, ở

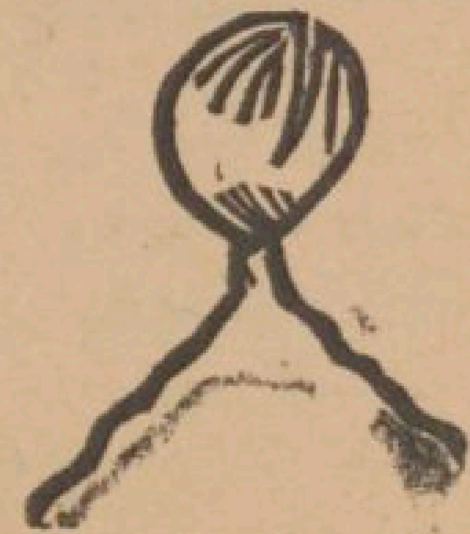
cuống nụ, rồi cũng tuần tự mà buộc lên cành, khéo buộc lẫn mối thép thừa cắt đi, ai trông thoáng cũng tưởng trong nhà có cây đào hay mai tứ thời, đào, mai, phần nhiều, nhiều nụ hơn hoa vậy ta phải khéo mà buộc mới đẹp.



đài hình (4)



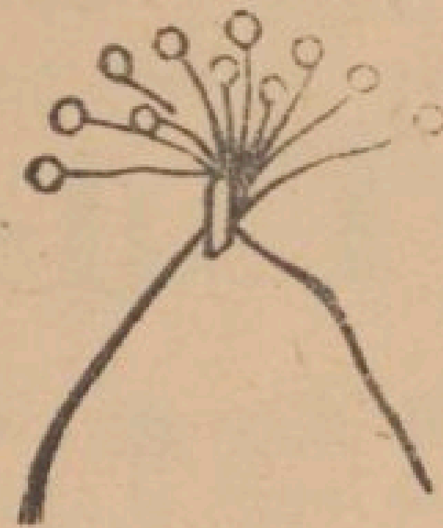
cánh hoa hình (1)



nụ hình (7)



cửa lá hình (6)



nhị hình (3)



Lá hình (5)



Hình (2)

Tủ sách Nữ Công
Tập II

SẮP XUẤT BẢN:

NỘI TRỢ.

Là quyển sách nói về các món ăn thường nhật và gia đình thường thức. Cùng một tác giả.

Tân-Phu'o'ng

TẠP HÓA — BÁN BUÔN — BÁN LẺ

Hạt rau cam đoan nở đều, giá rẻ hơn mọi nơi.

54, Phố Hàng Bông Đệm.
HANOI

Khoa học thường thức.

THỬ ĐỘC CỦA NẤM.

Nấu chay mà được nấm tươi mà nấu thì món ăn lại ngon gấp bội, song hiềm vì nấm hay có chất độc, có khi ăn nguy hiểm đến tính mạng nên khi ăn nấm tươi cần nên thử qua cho khỏi thắc mắc. 1·) Lấy bạc thật mà luộc với nấm thấy đồng bạc sám, và hành tây thái lát luộc vào với nấm thấy nâu, hay sanh là độc chớ nên ăn. Và muốn chắc chắn hơn, những nấm tươi chưa ăn quen thì cắt đôi ba ra pha dấm với nước lã ngâm độ vài giờ rồi xả lại nước nóng dăm lần thì chắc chắn có chất độc cũng không ngại gì.

CHỮA CÁC MÓN ĂN MẶN.

Món ăn cho muối quá tay mặn quá ý mình thì nên sấp nước cái giá úp lên và phủ kín cái giá bằng khăn ướt một lát sẽ nhạt bớt.

CHỮA CƠM KHÉ.

Mở nồi cơm khê đã chín song còn để trên bếp than thổi mấy miếng than củi hồng lửa, cho sạch gio bỏ khắp mặt nồi cơm, đậy kín vung lại, bỏ như thế vài lần sẽ hết mùi khê.

CHỮA CƠM RẮN.

Vẩy mấy dọt nước vào mặt cơm đậy vung quấn cái khăn ướt chung quanh miệng nồi úp cái liễn to chùm ra ngoài vung gạt than ra chung quanh một lát sẽ dẻo như ý.

RỬA ĐŨA NGÀ.

Đũa ngà dùng lâu cáu đỏ ra, thì dùng cây chuối cắt dời

cắm đũa cho ngập vào giữa để nửa ngày sẽ lại trắng như mới.

ĐŨA XƯƠNG.

Dùng lâu bị đen thì lấy mảnh thủy tinh hay mảnh sành cạo kỹ rồi lấy lá chuối khô đánh lại sẽ như mới.

CHUỐI CHÍN SẤY.

Chuối chín bóc vỏ, cho vào sàng thưa quây cót như sấy chè dưới để hỏa lò than, năng giở luôn thì độ ba đêm ngày đã se vàng thẫm lại, lấy lá chuối khô kẹp quả chuối vào giữa ấn dẹp lại rồi lại sấy cho đến khô bỏ hũ dùng làm thức tráng miệng rất ngon.

RỬA CHAI LỌ BẰNG THỦY TINH.

Cắt mỏng và nhỏ ít khoai tây chộn dấm, và vò nhục nhật trình mới cho vào súc kỹ sẽ sạch như mới, cánh cửa kính cọt bằng giấy nhật trình mới cũng trong lắm.

GẮN BÌNH VÀ CÁC ĐỒ SỨ THỦY TINH.

Thủy tinh và đồ sứ quý, song không phải dấn vào nước luôn thì gắn kiểu này trông gần như lúc chưa vỡ, lòng trắng trứng, thủy tinh tán nhỏ, ít tỏi giã vắt lấy nước, hòa với nhau, bôi vào hai mảnh vỡ để đi se mặt, sẽ chắp liền với nhau buộc chặt để chỗ thoáng gió cho khô dần 3 ngày bỏ ra sẽ dùng được.

DỰA CHUỐI HAY DỰA CÂY DÂY VÀO ÁO TRẮNG

Lấy nước đái quỷ tẩy sẽ sạch ngay, song phải giặt kỹ bằng dăm lần nước lã kẻo chóng bở vải.

CÁCH LÀM ĐỒ THẾP VÀNG MỚI LẠI.

Lấy bàn chải mềm chải hết bụi, rồi ,ấy lòng trắng trứng gà trải lên một lượt sẽ bóng như mới.

ĐỂ GẠO LÂU MỐC.

Than tầu gói vào miếng vải mỏng mỗi gió độ 1 cân, cho lẫn vào chum gạo để hàng tháng không mốc.

GIỮ HOA TƯƠI LÂU.

Bỏ vài viên aspirine vào bình hoa hay ít nước savon hoa sẽ tươi gấp hai cắm nước không.

RUỘM HOA NHIỀU MÀU.

Hoa huệ hay hoa hồng trắng, muốn có nhiều mầu khác nhau thì mỗi bình pha 1 thứ phẩm, chỉ trong vài giờ hoa sẽ hút phẩm lên thành các mầu khác nhau.

VẢI BỊ DÂY DẦU HAY MỠ.

Lấy dầu thông giỏ vào chỗ vết dầu mỡ rồi cầm miếng dẻ khác mà cọ khô lượt này giỏ lượt khác, thấy hết sát sà phòng một lát sẽ giặt.

VẢI BỊ DÂY BÙN.

GIẶT qua sà-phòng rồi lấy (crème de tartre (mua ở hiệu thuốc) nhào với cặn thùng rượu vang mà tẩy sau giặt lại là sạch.

DẤU MỰC.

Sát sà-phòng vò kỹ, rồi pha 3 phần nước 1 phần (acide chhorhydrique) ở hiệu thuốc tây) vò kỹ, nếu còn vết pha thêm ít (sel d'étain)

Lớp Nữ Công thực hành.

CÁC BẠN GÁI !

Muốn thạo về khoa nội trợ, muốn trong nhà lúc nào cũng có hoa bánh mứt dùng, hoặc mở cửa hàng về các loại ấy, mau đến ghi tên tại lớp học Nữ Công cấp tốc. Nấu cỗ tây, tầu, ta, bánh mứt, thêu, may người nhớn và áo đầm trẻ con làm hoa giấy thông thảo, giấy bóng, voile, nhung tỉa hoa đu đủ, nặn con giống v.v. chỉ trong một thời gian ngắn sẽ được như ý.

Tại bà Phạm-gia-Chang
31 Triệu-việt-Vương
(Chanceaulme cũ)

Bản kê những thứ tiếng Trung, Nam, Bắc.

Trung	Nam	Bắc
Chao	Chao	Tầu phù nhự
Đậu khuôn	Đậu hủ	Đậu phụ
Bánh tráng	Bánh tráng mỏng	Bánh đa nem
Bắp	Bắp	Ngô, lúa bắp
Bắp chuối sứ	Bắp chuối	Hoa chuối hột
Bí đỏ	Bí đỏ	Bí ngô
Bún tầu	Bún tầu	Miến
Bún tươi	Bún tươi	Bún
Muồng	Muồng	Thìa
Củ đậu	Củ sắn	Củ đậu
Chả lụa	Chả lụa	Giò lụa
Dưa đỏ	Dưa đỏ	Dưa hấu
Đậu phụng	Đậu phụng	Đỗ lạc
Mè	Mè	Vừng
Gỏi	Gỏi	Thang
Kim châm	Kim châm	Hoa hiên
Tóc tiên	Tóc tiên	Phát sồi
Su soa	Su soa	Rau câu
Kim quất	Kim quất	Quả quất
Con hôn	Cua đinh	Ba ba
Khổ qua	Khổ qua	Mướp đắng
Nấm mèo	Nấm mèo	Mộc nhĩ
Nước lạnh	Nước lạnh	Nước lã
Nước màu	Kẹo đắng	Nước hàng
Nhụy bánh	Nhụy bánh	Nhân bánh
Hoa rau	Hoa rau	Súp lơ
Trái thơm	Trái thơm	Quả dứa

Trung	Nam	Bắc
Trái	Trái	Quả
Tro	Tro	Gio
Cột	Cột	Buộc
Chiên	Chiên	Rán
Dầm	Dầm	Ngâm
Quết	Đâm quất	Giã, lèn
Giáo bột	Giáo bột	Quấy bột
Hườm	Hườm	Ương sắp chín
Tra	Tra	Già .
Lền	Lền (nước đường)	Nước đường thành
Lùi	Lùi	Nướng châu
Lửa riu riu	Lửa riu riu	Lom rom lửa
Mềm	Mềm rục	Rừ
Dồn nhận	Nhận	Nhồi
Rau mùi	Ngò	Rau mùi
Sao	Sao	Rang
Trụng	Trụng	Chần
Tao	Tao	Sào
Sắt rối	Sắt rối	Thái chỉ
Đông	Đông lại	Đặc
Nước lèo	Nước lèo	Nước dùng
Tương ô môi	Tương ô môi	Tương ô mai
Dưa món	Dưa món	Dưa góp
Bột Bắc bột La-Khê	Bột Bắc	Bột nếp
Bột gạo	Bột măng thít	Bột tẻ
Bông	Bông	Hoa
Bột sắn	Bột sắn	Bột hoàng thanh
Tần ô	Tần ô	Cải cúc
Mủ	Mủ	Dưa

Mục lục

Số bài	Số trang
Lời nói đầu	
Mục lục các phần	
Phần thứ nhất	
1 Các món gia vị	5
1 Cách làm tầu-phù-nhự	5
2 Tương ngọt (Cự-Đà)	5
3 Tương ô mai (mơ)	7
4 Tương sấu	7
5 Tương ớt	7
6 Om chám đen	8
7 Tương cà chua	8
8 Cà chua muối	8
9 Nén cà	8
10 Muối dưa cải	9
11 Dưa nén	9
12 Dưa cải bắp, dưa cần	9
13 Củ cải dầm	10
14 Súp lơ, su hào, dưa gang cải bắp nén	10
15 Dưa góp	10
16 Ủ giá đỗ	10
17 Dưa giá	11
18 Dưa chuột ngâm dấm	11
19 Dưa khoai	11
20 Dưa thập cẩm ngâm dấm	11
Phần thứ hai	12
Các món ăn thường	12
21 Thịt chay	12
23 Đậu nhồi sốt cà chua	12
24 Đậu hấp	13
25 Đậu rán dim	13
26 Đậu nấu giả ba ba	13
27 Đậu nấu cà tím	13
28 Bắp cải nhồi	13
29 Cà chua nhồi	14
30 Mướp nhồi	14
31 Cà tím nhồi	14
32 Chám đen nhồi	14
33 Nộm rau muống	14
34 Nộm hoa chuối (nham ăn với bánh đúc)	15
35 Nộm bí đao	15
36 Nem nấm	15
37 Măng nưạ trộn nộm	15
38 Cần tây sốt cà chua	15
39 Đậu quả vàng và xanh làm sốt trắng	16
40 Cà tím tẩm bột rán	16
41 Đu đủ xanh tẩm bột	16
42 Cà bát bung	16
43 Đậu phụ hấp	16
44 Đậu hòa lan sào	16
45 Măng tươi sào	17
46 Canh dấm chay	17
47 Củ cải, bắp cải sào	17
48 Khoai tây nhồi	17
49 Choux fleurs sốt cà chua	17

Số bài	Số trang
50 Nõn khoai kho giả làm cá kho	17
51 Bồng khoai bung	17
52 Gỏi mướp đắng	18
53 Riêu chay	18
54 Bầu sào	18
55 Bung chay ăn với bún	18
56 Canh rau sắng	18
57 Canh đậu phụ	18
58 Giá sào	19
59 Mướp đắng giả cá kho	19
60 Canh mướp đắng	19
61 Miến sào	19
62 Mỳ sào	19
63 Canh hầu lốn	20
64 Canh rau muống	20
65 Rau bí rau muống rau lang om	20
66 Canh dưa	20
67 Canh rấm chay	20
Phần thứ ba	
Các món cỗ bát nem chả	
68 Nem nướng chay	21
69 Nem chua chay	22
70 Chả rán Saigòn chay	22
71 Thang chay	22
72 Bún chả chay	22
73 Cuốn chay	23
74 Nộm rau câu	23

Số bài	Số trang
75 Chả chay	24
76 Chả chìa	24
77 Mỳ sào thập cẩm	24
78 Giò lụa	24
79 Bí tần	24
80 Hạnh nhân sào thập cẩm	25
81 Bóng nấu	25
82 Phát sồi nấu	25
83 Vây	25
84 Măng tây chay	26
85 Nấm chapa	26
86 Chúc sang	29
87 Ngô hộp chay	27
88 Nấm bao	27
89 Carry chay	27
90 Hoàng mộc nhĩ	27
91 Nấm hộp	28
92 Nấu sốp vang	28
93 Hạt sen hầm	28
94 Miến nấu	28
95 Mỳ nấu	28
96 Ba ba hầm vị thuốc	28
97 Hoa hiên (Kim châm) nấu	26
98 Mực chay	29
Phần thứ tư	
Các món sôi chè bánh mứt	
99 Bánh chưng chay	30
100 Bánh nếp	30
101 Bánh giò	31

Số bài	Số trang	Số bài	Số trang
102 Bánh dự	31	127 Bánhtam tài	37
103 Bánh bao bánh bẻ chay	31	128 Sôi gạo đồ	37
104 Bánh gai	31	129 Bánh đúc	37
105 Bánh ṣô sê	32	130 Chè đường	38
106 Bánh mảnh cộng	32	131 Sôi hoa cau	38
107 Bánh đậu	32	132 Sôi séo	38
108 Bánh cốm	32	133 Sôi dừa	38
109 Bánh gấc	32	134 Sôi lúa bung	38
110 Bánh thạch	33	135 Chè lạc	38
111 Bánh quế	33	136 Chè ngô	39
112 Bánh gừng	33	137 Dưa hấu ướp đường đá	39
113 Kẹo hồng	34	138 Dưa ướp đường đá	39
114 Mứt sen trần	34	139 Lục tầu sá	39
115 Mứt bí	34	140 Sinh bảo đường	39
116 Mứt cà chua	34	141 Chi mà phù	40
117 Sôi vò	35	142 Chè lọng nhãn	40
118 Sôi vò gấc	35	143 Chè nhiều thứ hương	40
119 Sôi lá giễn	35	144 Chè củ	40
120 Sôi nén	36	145 Chè lam	40
121 Sôi gấc	36	146 Chè đậu đãi	41
122 Chè bí ngô	36	147 Chè trân châu	41
123 Bánh tô châu	36	148 Chè hạt dẻ	41
124 Chè hạt lựu	36	149 Phục lình cấu	41
125 Mứt quất	36	150 Thạch trắng	42
126 Mứt chanh	37	Cành đào, mai quanh năm	42

Kiểm duyệt số 1117 ngày 26-9-51 tại Hanoi

GIÁ : Bắc-Việt : 15đ.00
Trung, Nam, Mên, Lào : 17đ.00

Mua buôn xin hỏi tại 31 Triệu-Việt-Vương (Chanceaulme) Hà-nội